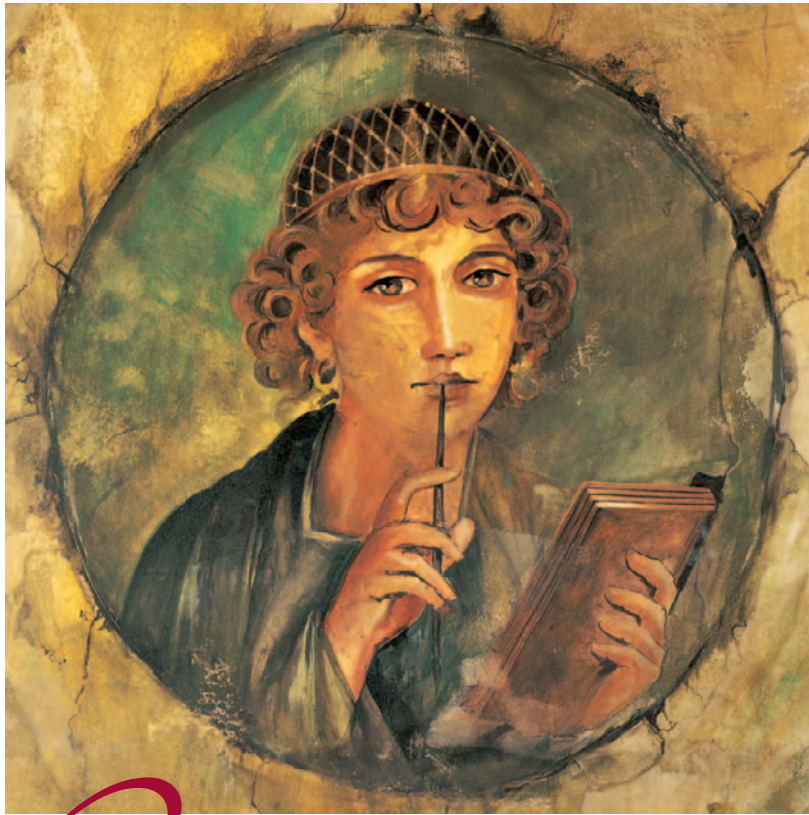


MAMMA-MIA

MARIABERGSTRASSE 7 - RORSCHACH - 071 841 12 78



WEINKARTE

UNSERE APÉRO-EMPFEHLUNG

TENUTE 2 CASTELLI, Susegara, Treviso, Veneto

«Tosat» Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Traubensorte: 100% Glera. Der Prosecco «Tosat» besitzt eine gedämpfte, strohgelbe Farbe und eine feine, lang anhaltende Perlage. Das Bukett ist zart fruchtig mit einer leichten Hefenote. Der unverwechselbare Geschmack ist das Ergebnis seiner aromatischen Feinheit und Ausgewogenheit. Ideal als Aperitiv, passt dieser Wein auch bestens zu Fisch, sowie zu Süssspeisen.

Cüpli 1dl Fr. 6.- 7,5dl Flasche Fr. 42.-



WEISSWEINE



GORGO, Azienda Agricola in Custoza, Veneto

Pinot Grigio Veneto IGT

Der Pinot Grigio besitzt eine gedämpfte, strohgelbe Farbe. Der fruchtige Duft überzeugt beim jungen Wein mit feinen und eleganten Anklängen von Birne und Aprikose. Der feine, langanhaltende und leicht säuerliche Geschmack lässt frische Frucht nuances erkennen, der Körper ist dezent. Der Wein harmonisiert mit allen leichten Vorspeisen, Nudelgerichten, Suppen und Fischgerichten.

7,5dl Flasche Fr. 36.-



COLOSI, Cantina Vinicola, Messina, Sicilia

«Cariddi Bianco», Sicilia Bianco IGT

Der weisse «Cariddi» folgt der Tradition der sizilianischen Weissweine. Er wird aus den typischen Traubensorten Grecanico und Inzolia gekeltert und nach modernsten oenologischen Kenntnissen produziert. Er hat eine hellgelbe Farbe und ein ätherisches, blumiges Bukett. Am Gaumen präsentiert er sich jugendlich, lebendig, rund und angenehm trocken.

7,5dl Flasche Fr. 36.-



DIADEMA, Azienda Vitivinicola, Impruneta, Toscana

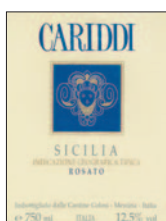
D'Amare Bianco IGT

Der «D'Amare Bianco» ist ein sehr feiner Wein aus Vermentino, Viognier und Sauvignon Blanc. Er ist strohgelb und spiegelt sich in intensivem Gold. Der Duft ist umfanglich, frisch mit Noten aus exotischen Früchten und weissen Blumen, angereichert mit reinen aromatischen Gewürzen. Am Gaumen ist der «D'Amare Bianco» weich und rein, harmonisch und ausgeglichen. Der Geschmack ist langanhaltend, im Abgang kann man eine sehr zarte Kiwinote geniessen.

7,5dl Flasche Fr. 49.-



ROSÉWEIN



COLOSI, Cantina Vinicola, Messina, Sicilia

«Cariddi Rosato», Sicilia Rosato IGT

Die Traubensorten Calabrese Nero und Nero d'Avola werden «weiss» gekeltert; das heisst der Traubenmost wird während der Gärung nur ca. 24 Stunden auf den Traubenhäuten gelassen um die brillante Roséfarbe zu erhalten. Das Bukett ist vinös und erinnert an Frühlingsblumen. Der Geschmack des «Cariddi Rosato» ist trocken, frisch und jugendlich.

7,5dl Flasche Fr. 36.-

ROTWEINE



LATIUM, Azienda Agricola, Mezzane di Sotto, Veneto

«Campo dei Ciliegi» Valpolicella Ripasso DOC

Die verwendeten Traubensorten sind Corvina und Corvinone 70%, Rondinella 20% und andere 10%. Nach dem Abbeeren erfolgt eine kurze Crio-Mazeration, danach eine Gärung bei kontrollierter Temperatur. Danach wird durch das Hinzufügen von Amarone-Maische (Ripasso-Verfahren), eine zweite Gärung ausgelöst, die dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Schlussendlich reift der Wein während 12 bis 15 Monaten in Eichenfässern. Bevor er in den Verkauf kommt, ruht er noch weitere 6 Monate in der Flasche. Der «Campo dei Ciliegi» ist ein gut strukturierter, langlebiger Wein mit würzigem Aroma.

7,5dl Flasche Fr. 49.-



Tenute SALVATERRA, San Pietro in Cariano, Veneto

Amarone della Valpolicella Classico DCG

Ein Amarone der Spitzenklasse aus dem Herzen des Valpolicella, nämlich aus Cariano. Das Verhältnis der Rebsorten beträgt Corvina Veronese 60%, Rondinella 10% und Molinara 30%. Die Farbe ist intensives Rubinrot. Das typische Bukett ist anhaltend und kräftig mit ausgeprägten Kirschennoten. Im Geschmack ist er trocken und samtig mit einem bitteren Unterton, so wie es sich für einen Amarone gehört und es sein Name schon sagt.

7,5dl Flasche Fr. 96.-



CORTONESI, Azienda Agricola, La Mannella, Montalcino, Toscana

«Leonus» Rosso Toscana IGT

Ein moderner, reiner Sangiovese Wein, der nicht in die Appellation Brunello di Montalcino gehört und daher als IGT Wein verkauft wird. Alle Trauben werden dennoch von Hand gelesen und sorgfältig gepresst. Nach der Vinifizierung reift der Leonus für 6 Monaten im 30hl Holzfässern und weitere 3 Monate in der Flasche. Im Glas funkelt er mit einer tiefroten Brillanz, und in der Nase ein leidenschaftlicher Toskaner mit feinem Beerenaroma. Erstaunlich am Gaumen, samtig, reife Früchte und trotzdem angenehm trocken. Ein Wein mit einem sehr guten Preis/Leistungsverhältnis.

7,5dl Flasche Fr. 49.-



DIADEMA, Azienda Vitivinicola, Impruneta, Toscana

D' Amare Toscana Rosso IGT

Der «D'Amare» Rosso: Ein Toskaner – zum (ver)lieben! Die Assemblage besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Nach der dreiwöchigen malolaktische Gärung in Stahltanks reift der Jungwein für 12-14 Monate in französischen Eichenfässern und wird schlussendlich in die Flasche abgefüllt, um dort mindestens 3 Monate zu ruhen. Der «D'Amare Rosso» präsentiert sich als klassischer Super-Tuscan, jedoch mit seiner präzisen, eigenen und klaren Identität. Seine rubinrote Farbe sticht sofort ins Auge, seine Tannine sind weich und kräftig zugleich. Sein fruchtiges Aroma aus roten Früchten erinnert an Sauerkirschen, Pflaume und kleinen Waldfrüchten gepaart mit süßen Gewürznoten.

7,5dl Flasche Fr. 62.-



PODERE SAPAIO, Castagneto Carducci, Toscana

«Volpolo» Bolgheri DOC

Der Volpolo wird aus 70 % Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 15 % Petit Verdot gekeltert. Die Farbe des Volpolo ist fast undurchdringlich Dunkelrot und lässt seine ausserordentliche Konzentration erahnen. In der Nase dominieren wilde Kirschen und Cassis, zu denen sich, etwas verborgen, Nuancen von Pflaumen, Minze und Vanille gesellen. Was zuerst fein beim Antrunk beginnt, explodiert im Mund nach wenigen Sekunden und hält für Minuten an. Die drei verwendeten Traubensorten verlieren ihre jeweilig sortentypischen Eigenschaften indes nicht. Schliesslich garantieren die perfekt eingebetteten Tannine ein gutes Alterungspotenzial.

7,5dl Flasche Fr. 72.-

ROTWEINE



TENUTA ASINARA, Cargeghe, Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC «Indolente»

Der Cannonau di Sardegna wird zu 90% aus Cannonau Trauben und 10% einheimische Trauben gekeltert. Die Bodenbeschaffenheit besteht aus eher sandigen, lockeren kalksteinhaltigen Schichten. Für die Vinifikation werden die Beeren von Hand gelesen und verlesen. Nach dem Entrappen erfolgt der fermentative Prozess in wärme-regulierten Stahlbottichen. Die Farbe leuchtet intensiv rubinrot. Das Bukett verbreitet gut definierte rote Früchte mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen zeigt er sich charaktervoll mit lang anhaltendem Abgang. Auf der Zunge erweist er sich als ausgewogen aromatisch und körperreich.

7,5dl Flasche Fr. 46.-



LE VIGNE DI SAMMARCO, Agricole Rizzello, Cellino San Marco, Puglia

«Passerano» Primitivo IGP

Der Primitivo «Il Gran Passo», vinifiziert nach der Methode «Doppio Passo» überzeugt durch seine Aromen nach reifen Brombeeren und Cassis. Seine Textur ist samtig und am Gaumen finden wir eine Vollmundigkeit mit einem sehr schönen Gleichgewicht.

7,5dl Flasche Fr. 39.-



COLOSI, Cantina Vinicola, Messina, Sicilia

«Cariddi Rosso» Sicilia Rosso IGT

Der rote Cariddi wird aus den sizilianischen Traubensorten Calabrese nero und Nero d'Avola gekeltert und mit modernster Kellertechnologie vinifiziert. Der Ausbau erfolgt in Fässern aus Eichenholz was die Charakteristik der verwendeten Traubensorten unterstreicht. Der «Cariddi rosso» präsentiert sich in lebhaft rubinroter Farbe und einem reinen, kräftigen Bukett. Am Gaumen zeigt er Ausgewogenheit und ist von angenehmen Tanninen unterlegt.

7,5dl Flasche Fr. 36.-

